



SEGUIN-MANUEL



Premier Cru

ALOXE-CORTON Clos du Chapitre

TERROIR

Argilo-calcaire, pierres, situé à mi-côteau exposé au sud. Vieilles Vignes de plus de 35 ans situées au pied de l'église du village, mitoyen des grands crus.

VINIFICATION & ELEVAGE

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après tri minutieux ont fermenté en cuve inox pendant 18 jours. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (30% fût neuf) pendant 15 mois.

DESCRIPTIF DU VIN

D'une couleur pourpre foncée, les arômes discrets de petits fruits rouges rehaussés d'une note boisée s'expriment tout en nuance. En bouche, l'attaque est franche et traduit la dualité d'un vin où fruit et minéralité sont imbriqués dans un ensemble marqué par le terroir. Bien structuré, les tannins prolongent le vin sur des notes vanillées.

ACCORD METS-VINS

A servir sur un joli morceau de boeuf, un jambon braisé ou un fromage rustique.

LONGÉVITÉ

Optimum dans les 5-7 ans.

www.seguin-manuel.com

SEGUIN-MANUEL